NESCO® American Harvest®

Jet Stream 2

Jet Stream Oven (model / modèle JS-5000T)

Instruction Manual • Manuel d'Instructions • Manual de Instrucción

TABLE OF CONTENTS:

IMPORTANT SAFEGUARDS 1
FEATURES 2
OPERATION 2, 3
CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS 3
HELPFUL HINTS. 4
COOKING GUIDE FOR CONVENIENT FOODS 5
COOKING GUIDE FOR MEATS 6
COOKING GUIDE FOR VEGETABLES 7
COOKING GUIDE FOR BAKED FOODS 8
APPETIZER RECIPES 9
ENTREE RECIPES 10-12
DESSERT RECIPES 12,13
ONE YEAR LIMITED WARRANTY 14

MEASURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES 16
CARACTÉRISTIQUES 17
OPÉRATION 17,18
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE 18
CONSEILS UTILES 19
GUIDE DE CUISSON DES ALIMENTS PRATIQUE 20
GUIDE DE CUISSON POUR LES VIANDES 21
GUIDE DE CUISSON POUR LES LÉGUMES 22
GUIDE DE CUISSON DES ALIMENTS CUITS 23
APÉRITIF RECETTE 24
ENTREE RECETTE 25-27
DESSERT RECETTE 27,28
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN 29

SALVAGUARDAS IMPORTANTES 31
CARACTERÍSTICAS 32
OPERACIÓN 32,33
INSTRUCCIONES SOBRE CUIDADO Y LIMPIEZA. 33
CONSEJOS ÚTILES 34
GUÍA DE COCINA PARA ALIMENTOS 35
GUÍA DE COCINA PARA CARNES 36
GUÍA DE COCINA PARA HORTALIZAS. 37
GUÍA DE COCINA PARA ALIMENTOS HORNEADOS 38
APPETIZER RECIPES 39
ENTREE RECIPES 40-42
DESSERT RECIPES 42,43
UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA 44

Technical Specifications:
Rated 1250 Watts, 120 Volts, 60Hz

FOR ACCESSORIES AND
ADDITIONAL PRODUCTS
nesco.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
13. Do not use metal scouring pads on the exterior surface of the appliance.
14. Operate appliance only when all parts are fully engaged and secured.
15. Keep hands and utensils away from the blades when in use.
16. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. Do not operate without cover in place.
18. Before removing plug from electrical outlet, always turn OFF appliance using STOP button.
19. Make sure the motor stops completely and power cord is removed before removing or assembling any items.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

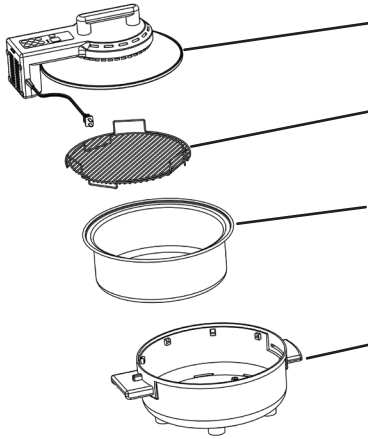
Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

English

English

FEATURES



Powerhead Assembly - Houses the electrical and mechanical components.

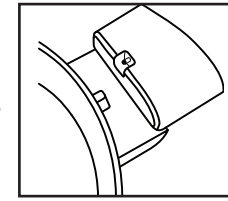
Cooking Rack - Offers two levels of cooking. Lower level for taller foods, flip rack to Upper level for appetizers.

Liner Pan - Always use liner pan when operating your Jet Stream 2 oven. Lined with non-stick coating for easy cleaning.

Base - Frame for the liner pan and powerhead. Always use base when cooking.

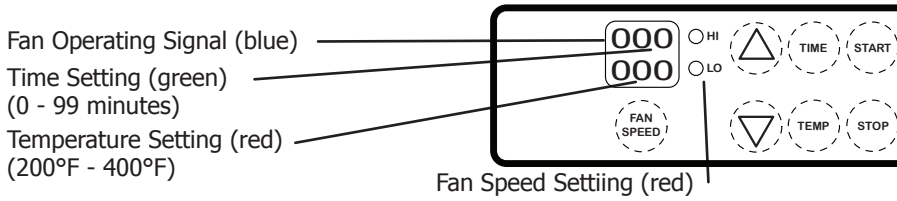
OPERATION

1. After cleaning all parts and preparing your food. Place rack with food into liner pan and position powerhead onto raised handle of base. Be sure to align notch in powerhead with the protrusion on the handle (see image) or the unit will not work.
2. Plug cord into 120V AC electrical outlet and program your oven settings and press START to begin cooking.



Control Panel functions:

Display - Two upper right digits refer to the time setting. Will count down to zero and automatically stop cooking. To the upper left is a rotating light indicating the unit is operating. Bottom numbers indicate temperature setting of the oven.
FAN SPEED - Press to control fan speed. HI for meats and larger food loads. LO for appetizers and reheating.
UP arrow "∧" - Increases the time or temperature setting.
DOWN arrow "∨" - Decreases the time or temperature setting.
TIME mode - Press to enter mode, adjust using arrow buttons. Can be adjusted anytime before or during the cooking cycle. Press START after each adjustment.
TEMP mode - Press to enter mode, adjust using arrow buttons. Can be adjusted anytime before or during the cooking cycle. Press START after each adjustment.
START button - Press to begin cooking.
STOP button - Press once to pause cooking. To resume cooking press START button.



OPERATION

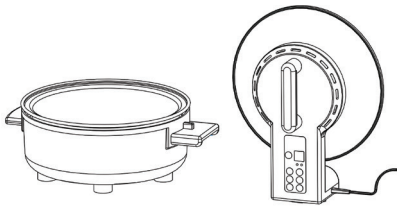
Default Settings - After the cord has been plugged into the electrical outlet the powerhead control panel will display default settings of zero time, zero temperature and low fan speed.

Setting Cooking Time - Press TIME button then "**∧**" up arrow to increase cooking time and press "**∨**" down arrow to decrease cooking time. (*range 0 to 99 minutes*). The cooking time can be adjusted while the oven is stopped or during the cooking cycle. Display will show cooking time remaining. When time expires, the display will flash "00" and the powerhead will run for one additional minute. An audible signal is given when finished. You may then remove the powerhead and set aside on a flat and stable surface.

Setting Cooking Temperature - Press TEMP button then "**∧**" up arrow to increase cooking temperature and press "**∨**" down arrow to decrease cooking temperature. (*range 200°F to 400°F degrees)*. The cooking temperature can be adjusted while the oven is stopped or during the cooking cycle.

Setting Fan Speed - Press to switch to alternate between HI and LO fan speed. Lighted circle indicates current setting. Can be adjusted before or during the cooking cycle.

Control Cooking Cycle - After desired settings have been made, press START to begin cooking cycle. To pause, press STOP key. The powerhead can be set aside on a flat and stable surface (as shown) if you want to check food or add sauces or seasonings. Return powerhead to base and press START to continue cooking. Press and hold STOP key to stop the cooking cycle and reset to default settings.



NOTE - If the powerhead is removed at anytime from the base, it will stop working. Powerhead must always be positioned on base to operate.

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

1. Press and hold STOP key for 5 seconds and remove cord from electrical outlet. Allow all parts to cool completely.
2. Wipe the Powerhead with a soft wet cloth and mild cleaning solution. Wipe dry with soft towel. ***Never immerse powerhead in water or other liquids!***
3. Clean Base with a soft, wet cloth and mild cleaning solution or place in the top rack of the dishwasher. Rinse and Dry completely.
4. Clean Liner Pan by soaking with water and mild cleaning solution for several minutes and clean with soft cloth or soft brush. Rinse and dry completely.
5. Clean Rack by soaking with water and mild cleaning solution for several minutes and clean with soft cloth or brush. Rinse and dry completely!
6. NEVER USE AGGRESSIVE CLEANERS OR METAL SCOURING PADS TO CLEAN COMPONENTS.

English

English

HELPFUL HINTS

- Rack in high position, as placed into liner pan, will bring foods closer to the heat and will generally cook foods faster. See Charts for recommended rack position.
- Rack in low position, as placed into liner pan, will keep foods away from the heat and best for larger food items. See Charts for recommended rack position.
- When baking small items, use a foil-wrapped rack that is pierced with a few holes.
- When cooking individual items (i.e. baked potatoes or chicken fillets), arrange around outside of rack.
- Spraying rack with non stick spray will make cleanup even easier. (Do not spray the lid with non-stick spray).
- When cooking foods with high moisture or fat content, remove powerhead carefully to allow steam to escape.
- Use the cooking times in both the charts and recipes as a guide. Variables in food size and thickness, changes in humidity or altitude and your personal preference for doneness all have bearing on actual cooking times.

COOKING GUIDE FOR CONVENIENT FOODS

Great news snack lovers! The Jet Stream 2 oven makes large quantities of delicious appetizers in just minutes or to quickly heat smaller amounts saving energy compared to using the conventional oven.

ITEM	QTY	TEMP.	SPEED	TIME	* RACK
Chicken Breast, boneless	2 (5oz.)	400	High	8-9 min.	
Wieners, wrapped	5 (1-2 oz.)	375	Low	5-6 min.	
Frozen foods					
Breaded Shrimp	12 - 16 oz.	400	Low	5-7 min.	
Breaded Cheese sticks	10 oz. pkg	400	Low	4-5 min.	
Breaded Chicken patties	4 (3 oz. ea.)	400	High	5-7 min.	
Breaded Fish fillets	4 (2 oz. ea.)	400	Low	6-8 min.	
Buttered Fish fillets	4 (2 oz. ea.)	375	Low	10-12 min.	
Chicken fillets	4 (3 oz. ea.)	400	Low	7-10 min.	
Egg rolls	8 oz. pkg	400	Low	4-5 min.	
French Bread pizza	12 oz. pkg	375	Low	8-10 min.	
Fried Chicken	4 pcs. 8 pcs.	375 375	High High	10-12 min. 12-14 min.	
Pocket sandwiches	2	375	Low	6-8 min.	
Microwave Sausage links or patties	6	400	Low	5-6 min.	
Mini Quiches	8.5 oz. pkg	375	High	4-5 min.	
Pizza	9 - 10 inch	375	Low	8-10 min.	
Pot Pie	1 (8 oz.)	400	Low	16-20 min.	
Sandwich Croissant	2 (4 oz. ea.)	350	Low	10-12 min.	--
Waffle or French toast	4 squares	400	Low	3-4 min.	

* Rack in high position.

 Rack in low position.

COOKING GUIDE FOR MEATS

Your new Jet Stream 2 Oven is perfect for meats because the *cyclonic cooking* action quickly sears in juices allowing the outside to brown while the inside stays moist. In addition to the exceptional taste, the Jet Stream 2 Oven takes the effort out of cooking. There is no need to adjust food because all sides broil or grill at the same time and because the process is entirely enclosed there is not spattered grease or messy broiler pans to clean.

The Jet Stream 2 Oven cooks food so rapidly that there is a tendency to over cook foods, especially meats. Remember that meats will continue to cook after the cooking process is done.

ITEM	QTY	TEMP.	SPEED	TIME	* RACK
Bacon	6 slices	400	Low	5-6 min.	
Whole Chicken, Quartered	3 - 5 lbs.	400	High	30-45 min.	
Chicken Breast, with bone	2 halves	400	High	15-18 min.	
Chicken Breast, boneless	4	400	Low	8-10 min.	
Cornish Game Hens	1 (18 oz.)	375	High	25-30 min.	
Fish fillets, breaded	3 - 4 (3 oz.)	400	Low	6-8 min.	
Ground Beef patties	2 - 4	400	Low	5-8 min.	
Ground Turkey patties	4 - 5	400	Low	10-12 min.	
Ham Steak	1 lb.	400	Low	5-6 min.	
Italian Sausage	3 - 4	400	Low	10-12 min.	
Pork Chops, breaded	2 - 4	400	Low	12-15 min.	
Salmon Steaks	2 - 3	400	Low	10-14 min.	
Steak, beef	1/2 - 1 lb.	400	High	5-10 min.	
Turkey Breast, halved	6 lb.	350	Low	45 min.	

* Rack in high position.

 Rack in low position.

COOKING GUIDE FOR VEGETABLES

The Jet Stream 2 Oven offers a new and exciting technique for cooking vegetables. ***'Air Frying'*** provides the crisp taste of fried foods without the grease that traditionally goes along with them. In the following recipes you will discover some interesting applications of this new process "Jet Stream 2 potatoes" for example, is our equivalent to french fries without the guilt! In addition, you can prepare your favorites in a fraction of the conventional time, or for a complete meal, combine vegetables and meats for combination ideas.

ITEM	QTY	TEMP.	SPEED	TIME	RACK
Acorn Squash, halved	1 (1-1/2 lb.)	375	Low	15-20 min.	
Baked Potato	3 (6 oz.)	400	High	40-45 min.	
Zucchini, halved	3 - 4 med.	400	Low	9-12 min.	
Breaded Vegetables	12 oz.	400	Low	4-6 min.	
Corn Soufflé	12 oz.	375	Low	15-20 min.	
French Fries	single layer	400	Low	14-16 min.	
Hashbrown patties	4	400	High	12-14 min.	
Onion Rings	9 - 10 oz.	400	High	10-12 min.	
Potatoes au Gratin	11 oz.	375	Low	14-16 min.	
Spinach Soufflé	12 oz.	375	Low	15-20 min.	
Vegetable Lasagna	10 oz. 21 oz.	375 375	Low Low	25-30 min. 35-40 min.	
Vegetable Pouch	8 - 10 oz.	400	High	9-10 min.	

* Rack in high position.

Rack in low position.

COOKING GUIDE FOR BAKED FOODS

When baking, the Jet Stream 2 Oven combines the best of both worlds. It provides the browning capabilities of a conventional oven and the shortened time of a microwave oven. Fresh dough products are especially well suited and raise higher than they would in your oven! The circular motion of cyclonic cooking creates an air flow which actually pulls the dough upward causing the increase in volume. Because of the very short cooking times, it is best not to preheat the oven and use LOW fan when baking so that a crust does not form too quickly. This will allow optimum rising and inhibit the surface from becoming too brown while the interior reaches the desired consistency. Use HIGH fan for a minute or two if mor browning is needed.

ITEM	QTY	TEMP.	SPEED	TIME	RACK
Croutons, 1 inch sq.	2 - 3 cups	200	Low	8-10 min.	
Drop biscuits from mix	6 - 8	400	Low	6-8 min.	
Graham Cracker crust	9 inch	375	Low	4-5 min.	
Cheese Blintzes	4 - 6	375	Low	8-10 min.	
Escalloped Apples	12 oz.	375	Low	10-13 min.	
Fully Baked Pie	1 (27 oz.)	375	Low	14-17 min.	
Muffins	4	375	Low	4-6 min.	
Pie crust	9 inch	375	Low	5-6 min.	
Puff Pastry shells	4 - 6	400	Low	10-12 min.	
Biscuits, refridgerated	8	400	Low	6-8 min.	
Cinnamon Rolls	8	375	Low	6-8 min.	
Cookies	10 - 12	375	Low	5-8 min.	
Bread Sticks	6	375	Low	5-8 min.	

* Rack in high position.

Rack in low position.

APPETIZER RECIPES

Barbecued Shrimp

1 lb. raw shrimp; peeled and deveined
1 small bottle of barbecue sauce;

Thread shrimp on 6 inch bamboo skewers and brush with barbecue sauce. Place on rack ( ) coated with non-stick cooking spray. If desired, press STOP and pause cooking cycle to brush extra sauce onto shrimp during last 2 minutes of cooking.

Settings: Time - 5 minutes; Temperature - 400; Fan Speed - LO

Cook until shrimp are pink and flesh is opaque white. Serve immediately.

Crostini with Mozzarella

1 cup large tomato; seeded, chopped
1 cup shredded mozzarella cheese
1 Tbsp. olive oil
1 tsp. fresh basil; minced
1/4 tsp. balsamic or red wine vinegar
1/8 tsp. salt
12 slices French bread 1/2 inch thick

Combine all ingredients, except bread, and mix well. Spread mixture evenly on bread slices and place on rack ( ).

Settings: Time - 6 minutes; Temperature - 350; Fan speed - LO

Bake accordingly or until cheese melts. Serve immediately.

Mini Nachos

1 large bag of Tostitos® scoops
1 large tomato; diced
1 medium yellow onion; diced
1 Tbsp. Lime juice
1 Cup shredded cheddar cheese
1/2 Cup cilantro; finely chopped

Combine all ingredients, except Tostitos® scoops, and mix well. Spread mix into scoops and place on rack ( ).

Settings: Time - 5 minutes; Temperature - 400; Fan Speed - LO

Cook accordingly or until cheese melts. Serve immediately.

Spinach Stuffed Mushroom

6 oz. frozen spinach soufflé
1/4 Cup dried bread crumbs
1/2 Cup shredded swiss cheese
1/4 tsp. garlic salt
1/3 tsp. pepper, to taste
12 pieces fresh large mushrooms

Remove soufflé from package and cut in half with a sharp knife. Wrap half in foil and return to freezer; thaw remaining half at room temperature or in microwave oven using defrost setting. Stir in bread crumbs, cheese, garlic salt and pepper. Rinse mushrooms and remove stems. Chop stems and add to spinach mixture. Stuff mushroom caps and place in a flat 8 x 8 inch or 10 inch round baking dish.

Settings: Time - 6 minutes; Temperature - 400; Fan Speed - LO

Bake accordingly until lightly browned on top.

ENTREE RECIPES

Broiled Salmon

1 tsp. dried thyme leaves
1/4 tsp. garlic powder
2 tsp. lime juice
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. fresh ground pepper
1 Tbsp. olive oil
4 pieces salmon steaks

Combine marinade ingredients and salmon steaks in a large zip lock bag. Refrigerate 30 minutes. Coat rack with non-stick cooking spray. Place salmon steaks on rack with the thickest part toward the outer edge of the rack. ( ).

Settings: Time - 10 minutes; Temperature - 400; Fan speed - HI

Cook accordingly or until flesh becomes flaky.

Chicken Cordon Bleu

4 pieces boneless skinless chicken breasts; halved and made thin.
4 thin slices swiss cheese
4 thin slices cooked ham
1 tsp. olive oil
1/2 Cup bread crumbs

Top each chicken breast with ham and cheese. Roll up and secure each with toothpicks. Brush lightly with olive oil and roll in bread crumbs.

Settings: Time - 10 minutes; Temperature - 350; Fan speed - LO

Cook accordingly or until chicken is tender white.

Corn on the Cob

Remove husks and silk.

Wrap each cob in aluminum foil. (Add 1 tablespoon water (for steam) before sealing foil).

Place on rack ( ).

Settings: Time - 18 minutes; Temperature - 375; Fan speed - LO

Cook accordingly or until corn is tender.

Cornmeal Battered Fish

4 pieces walleye or other white fish fillets
1 egg
3 Tbsp. melted butter
1 box cornmeal
1 dash salt to taste
1 dash pepper to taste

In pie plate beat egg with butter until well blended. Add salt and pepper to taste. Dip fillets in mixture and then coat with cornmeal. Place on rack coated with no-stick spray. Place fillets directly on rack. ( ).

Settings: Time - 6 minutes; Temperature - 400; Fan speed - LO

Cook until fillets are light and flaky.

ENTREE RECIPES

Dilled Zucchini

2 medium zucchini; cut in half lengthwise
1 (8-ounce) container dill weed
1/4 Cup melted butter or olive oil

Place zucchini directly on rack and brush halves on both sides with melted butter or olive oil. Sprinkle with dill weed.

Settings: Time - 9 minutes; Temperature - 400; Fan Speed - HI

Cook accordingly until tender.

Italian Beef Stir Fry

3/4 lb. beef sirloin; cut into 1/8" strips
1 Cup cherry tomatoes; halved
1/4 Cup Italian salad dressing
2 Cups cooked spaghetti
1 tsp. grated parmesan cheese
1/2 tsp. black pepper
3 pieces small zucchini; thinly sliced
1 Tbs. olive oil
2 garlic cloves; minced

Combine steak strips, zucchini slices, oil, garlic and pepper in zip top bag. Shake well to evenly coat. Pour into liner pan and stir-fry 4-5 minutes. Stir in tomato halves and Italian dressing, cook 1-2 minutes longer.

Settings: Time - 28 minutes; Temperature - 350; Fan speed - HI, then LO for last 5 minutes of cooking.

Serve beef mixture over hot spaghetti, sprinkle with parmesan cheese.

Italian Stuffed Tomatoes

2 large tomatoes, halved
1 Cup cooked rice
1/4 Cup grated romano cheese
1 Tbsp. melted butter or margarine
1/2 tsp parsley flakes
1 clove garlic minced
1 dash salt to taste
1 dash pepper to taste

Hollow out tomato halves. Combine rice, 2 tablespoons cheese, butter, parsley, garlic salt and pepper. Toss gently and fill tomatoes. Sprinkle remaining cheese over each filled tomato. Place on rack ( ).

Settings: Time - 6 minutes; Temperature - 400; Fan Speed - HI.

Bake accordingly until lightly browned on top.

Jet Stream 2 Oven Potatoes

4 (6 ounce) baking potatoes
1/4 Cup melted butter
1/4 Cup grated parmesan cheese
salt to taste
pepper to taste

Cut each potato into lengthwise quarters. Brush all sides with melted butter. Sprinkle with Parmesan cheese, salt and pepper.

Settings: Time - 18 minutes; Temperature - 400; Fan speed - HI

Bake accordingly until lightly browned and tender.

ENTREE RECIPES

Lemon Pepper Chicken

4 boneless, skinless, chicken breasts
1 egg beaten
1/2 Cup grated parmesan cheese
1 tbsp. lemon pepper

Combine parmesan cheese and lemon pepper; dip chicken in egg and then into the parmesan mixture.

Settings: Time - 15 minutes; Temperature - 400; Fan Speed - LO

Cook accordingly or until browned.

Spicy Chiicken Drumsticks

10 Chicken drumsticks
3 Tbsp. hot pepper sauce
4 Tbsp. soy sauce

Combine soy sauce, hot pepper suce and drumsticks in a zip top bag. Marinate in the refrigerator 1 - 2 hours. Remove chicken from marinade and drain. Coat rack with non stick spray. Place drumsticks on rack ( ).

Settings: Time - 36 minutes; Temperature - 400; Fan speed - HI

Cook until drumsticks are browned.

DESSERT RECIPES

Almond Croissants

1 (17 oz.) frozen puff pastry; thawed
2 tsp. sugar
2 tsp. water
1/4 Cup ground almonds
1/2 tsp. almond extract
1 egg yolk; beaten

Cook sugar and water in small saucepan until a syrup forms. Remove from heat and stir in almonds and almond extract; cool. Roll out puff pastry to a 6 X 12 inch rectangle and cut into 16 triangles. Spread filling on triangles. Roll up from long side and shape into crescents. Place on rack ( ). Brush with egg yolk and bake.

Settings: Time - 10 minutes; Temperature - 400; Fan Speed - LO

Cook accordingly until golden brown.

Baked Apples with Orange Stuffing

4 medium baking apples
1/4 Cup orange marmalade
1/4 Cup chopped almonds
2 Tbsp. orange juice
4 tsp. softened butter
1/8 tsp. cinnamon
1/8 tsp. ginger
2 Tbsp. sliced almonds

Wash and core apples; place in shallow baking dish. Combine orange marmalade, chopped almonds, orange juice, margarine or butter, cinnamon and ginger; stuff apples. Spread remaining mixture on top of apples and cover with sliced almonds; press gently. Place dish on rack ( ).

Settings: Time - 10 minutes; Temperature - 375; Fan Speed - LO

Bake accordingly until tender.

DESSERT RECIPES

Baked Pineapple Slices

4 pineapple slices
4 tsp. red currant jelly or raspberry jam
3 egg whites
1/4 tsp. lemon juice
1/4 Cup sugar

Spread pineapple slices with jam. Beat egg whites and lemon juice until foamy. Gradually beat in sugar until meringue is stiff and glossy; fold in coconut. Spread meringue over pineapple.

Settings: Time - 7 minutes; Temperature - 400; Fan Speed - LO

Bake accordingly until tender.

Breakfast Kabobs

1 (7.5 oz) can refrigerated biscuits, cut into quarters
3 Tbsp. margarine or butter, melted
1/3 cup sugar
2 medium apples, each cut into 12 pieces
8 (1oz.) sausage links, cut into thirds
1/2 tsp. cinnamon
12 6-inch bamboo skewers

Thread biscuits, sausages and apples onto skewers. Brush skewers with margarine and roll in cinnamon-sugar mix. Place on rack ( ).

Settings: Time - 7 minutes; Temperature - 375; Fan Speed - LO

Cook accordingly until biscuits are golden brown.

Breakfast Sandwich

1 pkg. of 5 large biscuits
1/4 Cup spinach
1/4 Cup dried mushrooms
1/4 Cup sun-dried tomatoes
4 eggs in shell
1 small Jar sandwich spread

Place biscuits and eggs in shell on rack ( ). Bake biscuits until browned and continue cooking eggs another 1-2 minutes for medium boiled.

Settings: Time - 7 minutes; Temperature - 375; Fan Speed - LO

Cook accordingly until biscuits are golden brown. Makes 5 sandwiches

English

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new NESCO® appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the NESCO® appliance and ship prepaid to:
  The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, WI 54241

MEASURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

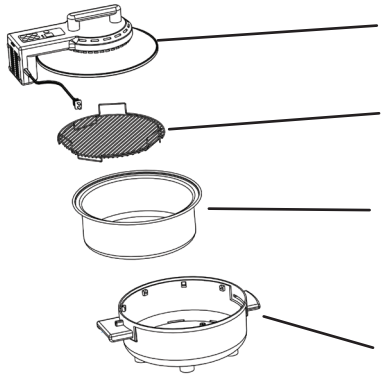
1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. L'appareil est conçu pour usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à des fins commerciales.
3. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils ont été surveillés ou instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'on utilise l'appareil près des enfants. L'utilisation de cet appareil par des enfants n'est pas recommandée.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter les pièces ainsi qu'avant le nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à la division des services de l'usine NESCO® aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures aux personnes.
9. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
11. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un gaz chaud ou graveur électrique ou dans un four chaud.
12. Ne pas utiliser appareil à d'autres fins que l'usage prévu, tel que décrit dans ce manuel.
13. Ne pas utiliser de métal tampons à récurer sur la surface extérieure de l'appareil.
14. Appareil fonctionne uniquement lorsque toutes les pièces sont pleinement engagés et sécurisé.
15. Garder les mains et les ustensiles loin des lames lors de l'utilisation.
16. Faire preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
17. Ne pas faire fonctionner sans le couvercle en place.
18. Avant de retirer le bouchon d'élec tricité sortie, toujours désactiver appareil avec le bouton d'ARRÊT.
19. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement et le cordon d'alimentation est retiré avant la dépose ou du remontage des éléments.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée: Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

CARACTÉRISTIQUES



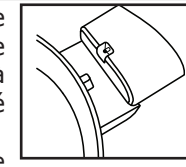
Powerhead Assembly - Abrite les composants électriques et mécaniques.

Cooking Rack - Offre deux niveaux de cuisson. Niveau inférieur de taller foods, flip rack de niveau supérieur pour les apéritifs.

Liner Pan - Utilisez toujours pan de chemise lors de l'utilisation de votre Jet Stream 2 four. Bordée de revêtement anti-adhésif pour un nettoyage facile.

Base - Châssis pour le pan de chemise et tête. Toujours utiliser de base lors de la cuisson.

OPÉRATION



1. Après nettoyage de toutes les pièces et de la préparation de vos aliments. Place rack avec de la nourriture dans la chemise pan et la position tête relevée sur poignée de base. Veillez à aligner l'encoche de tête avec la saillie de la poignée ou l'unité ne fonctionnera pas.
2. Cordon d'alimentation de 120 V CA prise électrique et le programme votre four paramètres et appuyez sur Démarrer pour commencer la cuisson.

Fonctions du panneau de commande:

Display - Supérieur deux chiffres de droite se reporter au réglage de l'heure. Décompte jusqu'à zéro et arrête automatiquement la cuisson. Dans la partie supérieure gauche est un gyrophare s'allume indiquant que l'appareil est en fonctionnement. Bas nombres indiquent réglage de la température du four.

FAN SPEED - Appuyez sur la touche pour contrôler la vitesse du ventilateur. HI pour les viandes et les aliments plus grandes charges. LO pour les apéritifs et réchauffage.

UP arrow "∧" - Augmente le temps ou réglage de la température.

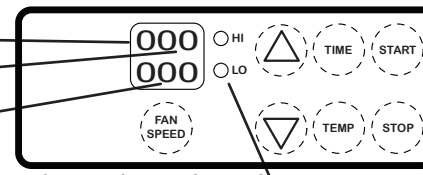
DOWN arrow "∨" - Diminue le temps ou réglage de la température.

TIME mode - Appuyez sur pour entrer en mode réglage, l'aide des boutons fléchés. Peut être ajustée à tout moment, avant ou pendant le cycle de cuisson. Appuyez sur START après chaque réglage.

TEMP mode - Appuyez sur pour entrer en mode réglage, l'aide des boutons fléchés. Peut être ajustée à tout moment, avant ou pendant le cycle de cuisson. Appuyez sur START après chaque réglage.

START button - Appuyez sur pour commencer la cuisson.

STOP button - Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre la cuisson. Pour START la cuisson appuyer sur le bouton de démarrage.



OPÉRATION

Paramètres par défaut - Après le cordon a été branché à la prise électrique la tête du panneau de commande affiche les paramètres par défaut de temps zéro, zéro température et vitesse de ventilateur trop basse.

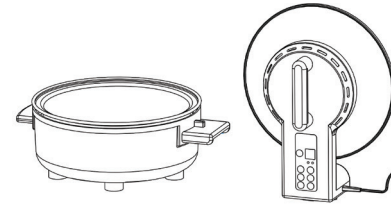
Paramètre Temps de Cuisson - Appuyez sur bouton TIME puis "∧ " flèche vers le haut pour augmenter le temps de cuisson et appuyez sur "∨ " flèche vers le bas pour réduire temps de cuisson. (Plage de 0 à 99 minutes) .Le temps de cuisson peut être réglé pendant que le four est à l'arrêt ou pendant le cycle de cuisson. Affichage temps de cuisson restant. Lorsque le délai expire, l'affichage se met à clignoter " 00" Et la tête sera exécuté pour une minute supplémentaire. Un signal sonore est émis lorsque vous avez terminé. Vous pouvez alors retirer la tête et la mettre de côté sur une surface plane et stable.

Français

Paramètre Température de Cuisson - Appuyez sur bouton TEMP ensuite "∧ " flèche vers le haut pour augmenter la température de cuisson et appuyez sur la touche "∨ " flèche vers le bas pour diminuer la température de cuisson. (Plage 200°F à 400°F degrés). La température de cuisson peut être réglé pendant que le four est à l'arrêt ou pendant le cycle de cuisson.

Réglage de la Vitesse de Soufflante - Appuyez sur pour passer à alterner entre HI et LO vitesse du ventilateur. Cercle lumineux indique réglage actuel. Peut être ajusté avant ou pendant le cycle de cuisson.

Contrôle du cycle de Cuisson - Une fois les paramètres souhaités ont été effectués, appuyez sur START pour commencer la cuisson cycle. Pour marquer une pause, appuyez sur la touche STOP. La tête peut être mis de côté sur une surface plane et stable (comme illustré) si vous souhaitez vérifier la nourriture ou ajouter ou sauces assaisonnements. Retour tête à la base et appuyez sur START pour continuer à faire la cuisine. Appuyez et maintenez enfoncée la touche STOP pour arrêter le cycle de cuisson et réinitialiser les paramètres par défaut.



Remarque - Si la tête est retirée à tout moment, à partir du socle, il s'arrêtera de fonctionner. Tête doit toujours être positionné sur base de fonctionner.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche STOP enfoncée pendant 5 secondes, puis retirez le câble de la prise électrique. Permettre à toutes les pièces de refroidir complètement.
2. Essuyez la tête avec un tissu humide mou et solution de nettoyage douce. Essuyer avec un chiffon doux. ***Ne jamais plonger tête dans de l'eau ou d'autres liquides!***
3. Nettoyer avec un chiffon doux, humide et chiffon doux solution de nettoyage ou de placer dans le rack de la nacelle du lave-vaisselle. Rincez et séchez complètement.
4. Nettoyer les chemises Pan par immersion dans l'eau et solution de nettoyage douce pendant plusieurs minutes et nettoyer avec un chiffon doux ou d'une brosse douce. Rincez et séchez complètement.
5. Nettoyage Rack par immersion dans l'eau et solution de nettoyage douce pendant plusieurs minutes et nettoyer avec un chiffon doux ou d'une brosse. Rincez et séchez complètement!
6. *NE JAMAIS UTILISER LES NETTOYANTS AGRESSIFS OU MÉTAL TAMPONS À RÉCURER POUR NETTOYER LES COMPOSANTS.*

CONSEILS UTILES

- Rack en position haute, comme placé dans la chemise pan, apportera les aliments plus près de la chaleur et sera généralement cuire les aliments plus rapidement. Voir les tableaux de recommandé position de la crémaillère.
- Rack en position basse, comme placé dans la chemise pan, garder les aliments loin de la chaleur et le meilleur pour les grands articles alimentaires. Voir les tableaux de recommandé position de la crémaillère.
- Lorsque la cuisson les petits éléments, utilisez un emballage en aluminium rack est percé de quelques trous.
- Lorsque la cuisson éléments individuels (c'est-à-dire pommes de terre cuites ou filets de poulet), réorganiser autour de l'extérieur du rack.
- Pulvérisation avec rack non stick spray va faire nettoyage encore plus facile. (Ne pas pulvériser le couvercle avec non-stick de pulvérisation).
- Lorsque vous faites cuire les aliments à haute teneur en humidité ou de la teneur en matières grasses, retirer soigneusement tête pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Utilisez le temps de cuisson dans les deux tableaux et de recettes comme un guide. Variables dans les aliments taille et épaisseur, variations de l'humidité ou de l'altitude et de vos préférences personnelles pour cuisson tous ont une incidence sur les temps de cuisson.

GUIDE DE CUISSON DES ALIMENTS PRATIQUE

Super news snack amoureux! Le Jet Stream 2 four fait de grandes quantités de délicieux apéritifs dans quelques minutes ou de chauffer rapidement les petits montants d'économiser de l'énergie par rapport à l'utilisation du four conventionnel.

ARTICLE	QTY	TEMPÉRATURE.	VITESSE	HEURE	RACK
Poitrine de Poulet désossée	2 (5oz.)	400	Haute	8-9 min.	
Saucisses, enroulé	5 (1 - 2 oz.)	375	Basse	5-6 min.	
Aliments Surgelés					
Crevettes panées	12 - 16 oz.	400	Basse	5-7 min.	
Bâtonnets de fromage Panés	10 oz. pkg	400	Basse	4-5 min.	
Poulet panées Galettes	4 (3 oz. ea.)	400	Haute	5-7 min.	
Filets de poisson Panés	4 (2 oz. ea.)	400	Basse	6-8 min.	
Beurré filets de Poisson	4 (2 oz. ea.)	375	Basse	10-12 min.	
Filets de Poulet	4 (3 oz. ea.)	400	Basse	7-10 min.	
Rouleaux d'oeufs	8 oz. pkg	400	Basse	4-5 min.	
Pain Français pizza	12 oz. pkg	375	Basse	8-10 min.	
Poulet Frit	4 pcs. 8 pcs.	375 375	Haute Haute	10-12 min. 12-14 min.	
Pocket sandwichs	2	375	Basse	6-8 min.	
Micro-ondes des Saucisses ou Galettes	6	400	Basse	5-6 min.	
Mini Quiches	8.5 oz. pkg	375	Haute	4-5 min.	
Pizza	9-10 inch	375	Basse	8-10 min.	
Tourte	1 (8 oz.)	400	Basse	16-20 min.	
Sandwich Croissant	2 (4 oz. ea.)	350	Basse	10-12 min.	--
Waffle ou des Tartines de pain Grillé	4 squares	400	Basse	3-4 min.	

* Rack en position haute.

Rack en position basse.

GUIDE DE CUISSON POUR LES VIANDES

Votre nouveau Jet Stream 2 four est parfait pour les viandes, car la cuisson cyclonique action rapidement Sears, en jus permettant à l'extérieur de brown alors que l'intérieur reste humide. Outre le goût exceptionnel, le Jet Stream 2 four prend l'effort de la cuisson. Il n'est pas nécessaire de régler la nourriture parce que tous les côtés griller au four ou d'un grill en même temps et parce que le processus est entièrement fermé il n'y a pas de graisse éclaboussa enchevêtrés ou griller les casseroles à nettoyer.

Le Jet Stream 2 four alimentaire cuisiniers tellement rapidement qu'il y a une tendance à plus de cuire les aliments, notamment viandes. N'oubliez pas que les viandes continueront de cuire après la cuisson est effectuée.

ARTICLE	QTY	TEMPÉRATURE.	VITESSE	HEURE	RACK
Bacon	6 slices	400	Basse	5-6 min.	
Poulet Entier, Cantonnés	3 - 5 lbs.	400	Haute	30-45 min.	
Poitrine de Poulet avec os	2 halves	400	Haute	15-18 min.	
Poitrine de Poulet Désossée	4	400	Basse	8-10 min.	
Cornish Jeu Poules	1 (18 oz.)	375	Haute	25-30 min.	
Filets de Poisson Panés	3 - 4 (3 oz.)	400	Basse	6-8 min.	
Galettes de Boeuf	2 - 4	400	Basse	5-8 min.	
La Turquie Masse Galettes	4 - 5	400	Basse	10-12 min.	
Ham Steak	1 lb.	400	Basse	5-6 min.	
Saucisse Italienne	3 - 4	400	Basse	10-12 min.	
Les Côtelettes de Porc, Panés	2 - 4	400	Basse	12-15 min.	
Darnes de Saumon	2-3	400	Basse	10-14 min.	
Steak, du boeuf	1/2 - 1 lb.	400	Haute	5-10 min.	
Poitrine de Dinde, réduit de moitié	6 lb.	350	Basse	45 min.	

* Rack en position haute.

Rack en position basse.

GUIDE DE CUISSON POUR LES LÉGUMES

Le Jet Stream 2 four offre un nouveau et technique passionnante pour la cuisson légumes. 'Friture à l'air' offre un goût impeccable des aliments frits sans la graisse qui traditionnellement va de pair avec eux. Dans les recettes, vous découvrirez quelques applications intéressantes de ce nouveau processus "Jet Stream 2 Pommes" par exemple, est notre équivalent de frites sans culpabilité! En outre, vous pouvez préparer vos favoris en une fraction du temps classiques, ou pour un repas complet, la moissonneuse-batteuse légumes et des viandes pour la combinaison des idées.

ARTICLE	QTY	TEMPÉRATURE.	VITESSE	HEURE	RACK
Acorn Squash, réduit de moitié	1 (1-1/2 lb.)	375	Basse	15-20 min.	
Pomme de Terres au four	3 (6 oz.)	400	Haute	40-45 min.	
Le Zucchini, réduit de moitié	3 - 4 med.	400	Basse	9-12 min.	
Légumes Panés	12 oz.	400	Basse	4-6 min.	
Le Maïs Soufflé	12 oz.	375	Basse	15-20 min.	
Des Frites	single layer	400	Basse	14-16 min.	
Hashbrown Galettes	4	400	Haute	12-14 min.	
Rondelles d'oignon	9 - 10 oz.	400	Haute	10-12 min.	
Pommes de Terre au Gratin	11 oz.	375	Basse	14-16 min.	
Épinards Soufflé	12 oz.	375	Basse	15-20 min.	
Lasagnes aux Légumes	10 oz. 21 oz.	375 375	Basse Basse	25-30 min. 35-40 min.	
Légumes Housse	8 - 10 oz.	400	Haute	9-10 min.	

* Rack en position haute.

Rack en position basse.

GUIDE DE CUISSON DES ALIMENTS CUITS

Lorsque la cuisson, le Jet Stream 2 four combine le meilleur des deux mondes. Il fournit les fonctionnalités brunissage d'un four conventionnel et le raccourcissement du délai d'un four à micro-ondes. Pâte fraîche produits sont particulièrement bien adaptés et de soulever plus élevé qu'il ne le serait dans votre four ! Le mouvement circulaire de cuisson cyclonique crée un flux d'air qui tire en fait la pâte vers le haut entraîne l'augmentation de volume. En raison du très court temps de cuisson, il est préférable de ne pas préchauffer le four et utilisation faible du ventilateur lorsque la cuisson afin que la formation d'une croûte ne forme pas trop rapidement. Cela permettra une augmentation optimale et inhiber la surface de devenir trop brun, tandis que l'intérieur atteint la consistance désirée. Utilisation élevée du ventilateur pour une minute ou deux si mor browning est nécessaire.

ARTICLE	QTY	TEMPÉRATURE.	VITESSE	HEURE	RACK
Croûton, 25mm sq.	2 - 3 cups	200	Basse	8-10 min.	
Liste déroulante des biscuits de mix	6 - 8	400	Basse	6-8 min.	
Graham Cracker Croûte	9 inch	375	Basse	4-5 min.	
Crêpes Fourrés au Fromage	4 - 6	375	Basse	8-10 min.	
Escalloped Pommes	12 oz.	375	Basse	10-13 min.	
Entièrement Cuit au Four Gâteau	1 (27 oz.)	375	Basse	14-17 min.	
Petit Pain	4	375	Basse	4-6 min.	
Fond de Tarte	9 inch	375	Basse	5-6 min.	
Pâte Feuilletée Obus	4 - 6	400	Basse	10-12 min.	
Biscuits, réfrigérés,	8	400	Basse	6-8 min.	
Rouleaux à la Cannelle	8	375	Basse	6-8 min.	
Cookies	10 - 12	375	Basse	5-8 min.	
Pain Bâtonnets	6	375	Basse	5-8 min.	

* Rack en position haute.

Rack en position basse.

APÉRITIF RECETTE

Crevettes Cuites au Barbecue

450 g. vivant crevettes; décortiquées et déveinées
1 petite bouteille de sauce barbecue;

Filetage sur la crevette 6 pouces brochettes en bambou et brosse avec sauce barbecue. Placer sur rack (⎓) avec revêtement antiadhésif spray cuisine. Si désiré, appuyez sur la touche STOP et pause cycle de cuisson à l'aide d'un pinceau extra sauce sur la crevette pendant 2 dernières minutes de cuisson.

PARAMÈTRES: HEURE - 5 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE- LO

Cuire jusqu'à ce que les crevettes sont rose et la chair est blanc opaque. Servir immédiatement.

Crostini avec de la Mozzarella

250 mL grande tomate; hachées
250 mL déchiqueté fromage mozzarella
1 Tbsp. huile d'olives
1/4 tsp. Vinaigre balsamique ou vinaigre de vin rouge
1 tsp. des feuilles de basilic, hachées
1/8 tsp. sel
12 Tranches pain Français 13 mm épais

Mélanger tous les ingrédients, sauf le pain, et mélangez bien. Propagation mélange uniformément des tranches de pain et le placer sur rack (⎓).

PARAMÈTRES: HEURE- 6 mins.; TEMPÉRATURE - 350; VITESSE - LO

Cuire en conséquence ou jusqu'à ce que le fromage fondre. Servir immédiatement.

Mini Nachos

1 grande bag of Tostitos®
1 grande tomate; coupé en dés
1 moyen L'oignon jaune; coupé en dés
1 Tbsp. jus de citron doux
250 mL fromage cheddar râpé
125 mL le cilantro; finement haché

Mélanger tous les ingrédients, sauf Tostitos® , et mélangez bien. Propagation mix en scoops et place sur rack (⎓).

PARAMÈTRES: HEURE- 5 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE - LO

Cook en conséquence ou jusqu'à ce que le fromage fondre. Servir immédiatement.

Les Épinards Champignons Farcis

200 g épinards congelés soufflé
40 g dried bread crumbs
125 mL fromage suisse râpé
1/4 tsp. sel d'ail
1/3 tsp. le poivre, pour donner du goût
12 pièces fraîches grande champignons

Déposer soufflé de package et le couper de moitié avec un couteau tranchant. Enrouler la moitié dans une feuille d'aluminium et remettre au congélateur; faire fondre la moitié restante à la température de la pièce ou au four à micro-ondes utilisant de décongélation. Remuer en miettes de pain, fromage, ail sel et poivre. Rincer les champignons et débarrassés des tiges. Chop tiges et ajouter les épinards mélange. Stuff des têtes de champignons et les placer dans un plat 8 x 8 pouces ou 10 pouces rond plat de cuisson.

PARAMÈTRES: HEURE- 6 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE - LO

Cuire en conséquence jusqu'à légèrement doré sur le dessus.

ENTREE RECETTE

Saumon Roti

1 tsp. Séché feuilles de thym
1/4 tsp. poudre d'ail
2 tsp. jus de citron doux
1/2 tsp. sel
1/4 tsp. Poivre frais moulu
1 Tbsp. huile d'olives
4 pièces des darnes de saumon

Moissonneuse-batteuse ingrédients de la marinade et des darnes de saumon dans un gros sacs à fermeture zip. Réfrigérer 30 minutes. Enduire avec rack non-stick spray cuisine. Placer des darnes de saumon sur rack avec la partie la plus épaisse vers le bord extérieur du rack. ().

PARAMÈTRES: HEURE - 10 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE - HI

Cook en conséquence ou jusqu'à chair devient floconneux.

Chicken Cordon Bleu

4 Morceaux poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en deux et faites mince.
4 fines tranches fromage suisse
4 fines tranches jambon cuit
1 tsp. olive oil
75 g. bread crumbs

Haut chaque poitrine de poulet avec du jambon et du fromage. Enrouler et fixer chaque avec cure-dents. Brosse légèrement avec de l'huile d'olive et rouleau de miettes de pain.

PARAMÈTRES: HEURE - 10 mins.; TEMPÉRATURE - 350; VITESSE - LO

Cook en conséquence ou jusqu'à ce que le poulet est tendre blanc.

L'épi de Maïs

Déposer spathes et soie.

Envelopper chaque épi en feuille d'aluminium. (Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau (pour la vapeur) avant feuille d'étanchéité). Placer sur rack ().

Settings: Time - 18 mins.; TEMPÉRATURE - 375; VITESSE- LO

Cook en conséquence ou jusqu'à ce que le maïs est offres.

Farine Poisson Battues

4 pièces blanc filets de poisson
1 oeuf
3 Tbsp. beurre fondu
1 farine boîte
1 pincée de sel pour donner du goût
1 dash poivre selon votre goût

Dans l'assiette à tarte battre les oeufs avec le beurre jusqu à ce que tout soit bien mélangé. Ajouter le sel et le poivre au goût. Tremper les filets dans le mélange, puis les enduire de farine de maïs. Placer sur rack couché avec no-stick de pulvérisation. Placez les filets directement sur rack. ().

PARAMÈTRES: HEURE - 6 mins. TEMPÉRATURE - 400; VITESSE - LO

Cuire jusqu'à ce que les filets sont légers et floconneux.

ENTREE RECETTE

Dilled Courgette

2 Moyen courgettes; couper en deux dans le sens de la longueur
60 mL beurre fondu ou l'huile d'olive
1 (200 g.) conteneur pour mauvaises herbes aneth

Placez le zucchini directement sur rack et brosse les moitiés des deux côtés avec du beurre fondu ou l'huile d'olive. Parsemer d'aneth mauvaises herbes.

PARAMÈTRES: HEURE - 9 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE - HI

Cook en conséquence jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Viande Bovine Italienne Rissolé

340 g. boeuf; les couper en 3 mm bandes
3 Petits morceaux; courgette coupée en tranches fines
1/2 tsp. poivre noir
60 mL Italienne vinaigrette
500 mL spaghettis cuits
2 Morceaux gousses d'ail hachées;
240 mL tomates cerises; moitié
1 Tbs. huile d'olive vierge extra
1 tsp. Parmesan râpé

Moissonneuse-batteuse lamelles de steak, courgettes coupes, l'huile, l'ail et le poivre en zip top sac. Bien agiter pour enduire uniformément. Versez dans la chemise pan et stir-fry 4-5 minutes. Agiter dans les moitiés de tomates italiennes et dressing, laisser cuire encore 1-2 minutes.

PARAMÈTRES: HEURE - 28 mins.; TEMPÉRATURE - 350; VITESSE - HI, alors LO des 5 dernières minutes de cuisson.

Servir mélange de boeuf spaghetti, saupoudrer de parmesan râpé.

Italien Tomates Farcies

2 grande les tomates, réduit de moitié
240 mL riz cuisiné
60 mL râpé fromage romano
1 Tbsp. beurre fondu ou de la margarine
1/2 tsp persil paillettes
1 gousse d'ail hachée
1 pincée de sel pour donner du goût
1 pincée de poivre pour donner du goût

Hollow out les moitiés de tomates. Récolte de riz, 2 cuillères à soupe fromage, le beurre, le persil, l'ail sel et poivre. Mélanger doucement et remplir les tomates. Saupoudrer reste du fromage sur chaque remplis de tomates. Placer sur rack (⁓).

PARAMÈTRES: HEURE - 6 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE- HI.

Cuire en conséquence jusqu'à légèrement doré sur le dessus.

Jet Stream 2 Oven Pomme de Terre

4 (6 ounce) pommes de terre au four
60 mL beurre fondu
60 mL parmesan râpé
sel pour donner du goût.
poivre selon votre goût

Couper chaque pomme de terre en sens longitudinal quarts. Brosse tous les côtés avec du beurre fondu. Saupoudrer de fromage parmesan, sel et poivre.

PARAMÈTRES: HEURE - 18 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE- HI

Cuire en conséquence jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorées et offres.

ENTREE RECETTE

Poivre de Citron Poulet

4 désossés, sans peau, les poitrines de poulet
120 mL parmesan râpé
1 oeuf battu
1 tbsp. poivre de citron

Moissonneuse-batteuse fromage parmesan et citron poivre; dip poulet en œuf, puis dans le parmesan mélange.

PARAMÈTRES: HEURE - 15 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE - LO

Cook en conséquence ou jusqu'à ce qu'elle brunisse.

Épicé Chiicken Pilons

10 pilons de poulet
3 Tbsp. Sauce au piment
4 Tbsp. sauce de soja

Moissonneuse-batteuse sauce soja, piment suce et pilons dans un zip top sac. Faire mariner au réfrigérateur 1 à 2 heures. Retirer le poulet de marinade et vidanger. Enduire avec rack non stick spray. Place pilons sur rack ( ).

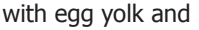
PARAMÈTRES: HEURE - 36 mins; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE - HI

Cuire jusqu'à pilons sont dorées.

DESSERT RECETTE

Croissants aux Amandes

1 (17 oz.) Gelés pâte feuilletée; décongelé
2 tsp. sucre
2 tsp. water
60 mL amandes moulues
1/2 tsp. extrait d'amande
1 le jaune d'œuf battu.

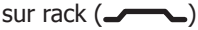
Cuire le sucre et l'eau dans une petite casserole jusqu'à ce qu'un sirop formes. Enlever de la chaleur et incorporez les amandes et extrait d'amande; cool. Le rouleau de pâte feuilletée de 6 X 12 pouces et rectangle découpé en 16 triangles. Propagation de remplissage sur les triangles. Rouleau de côté long et forme des ménisques. Placer sur rack (). Brush with egg yolk and bake.

PARAMÈTRES: HEURE - 10 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE- LO

Cook en conséquence jusqu'à golden brown.

Pommes au Four avec Orange La Farce

4 moyen la cuisson des pommes
60 mL confiture d'oranges
60 mL les amandes hachées
2 Tbsp. jus d'oranges
4 tsp. ramolli butter
1/8 tsp. cannelle
1/8 tsp. gingembre
2 Tbsp. les amandes effilées

Laver et core les pommes; placer dans des eaux peu profondes plat de cuisson. Moissonneuse-batteuse marmelade d'orange, les amandes hachés, le jus d'orange, de la margarine ou le beurre, la cannelle et le gingembre et stuff les pommes. Propagation mélange restant sur le dessus de pommes et couvrir avec les amandes effilées; appuyez doucement. Placer capsule sur rack ().

PARAMÈTRES: HEURE - 10 mins.; TEMPÉRATURE - 375; VITESSE - LO

Cuire en conséquence jusqu'à ce qu'il soit tendre.

DESSERT RECETTE

Cuit Tranches d'ananas

4 tranches d'ananas
3 blanc d'oeuf
4 tsp. groseillier rouge de gelée ou confiture de framboises
1/4 tsp. lemon juice
60 mL sucre

Propagation tranches d'ananas avec de la confiture. Battez les blancs d'œufs et le jus de citron jusqu'à mousseuse. Beat progressivement dans le sucre jusqu'à ce que la meringue est rigide et brillant; repliage des noix de coco. Propagation de meringue ananas.

PARAMÈTRES: HEURE - 7 mins.; TEMPÉRATURE - 400; VITESSE - LO

Cuire en conséquence jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Le Petit-Déjeuner Brochettes

1 (200 g.) pouvez biscuits réfrigérés, coupées en quartiers
2 moyen des pommes, coupées en morceaux 12
3 Tbsp. beurre fondu
80 mL sugar
12 brochettes de bambou
8 (30 g.) des saucisses coupées en tiers
1/2 tsp. cannelle

Filetage des biscuits, saucisses et pommes sur brochettes. Brosse brochettes avec de la margarine et le rouleau dans la cannelle sucre mélanger. Placer sur rack ( ).

PARAMÈTRES: HEURE - 7 mins.; TEMPÉRATURE - 375; VITESSE - LO

Cook en conséquence jusqu'à biscuits sont brun doré.

Le Petit-Déjeuner Sandwich

1 pkg. des 5 grandes biscuits
60 mL les épinards
60 mL champignons séchés
60 mL De tomates séchées au soleil
4 oeufs en coquille
1 petit jar sandwich propagation

Placer des biscuits et des œufs en coquille sur rack ( ). Cuire des biscuits jusqu'à doré et continuer la cuisson oeufs un autre 1-2 minutes pour bouilli moyenne.

PARAMÈTRES: HEURE - 7 mins.; TEMPÉRATURE - 375; VITESSE - LO

Cook en conséquence jusqu'à biscuits sont brun-doré. Rend 5 sandwichs

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cet appareil est justifié pour un an à compter de la date de l'achat original contre les défauts de matériau et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas le transport dommages, mauvaise utilisation, accident ou incident similaire. Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'état à état. Ce produit est destiné aux uniquement à un usage domestique, non pas à usage commercial. La garantie ne couvre pas utilisation commerciale.

Votre nouveau Nesco® qube 3 est équipé de nombreuses fonctions de sécurité. Toute tentative pour entraver le fonctionnement de ces fonctions de sécurité rend cette garantie nulle et non avenue. Dans le cas que nous recevons un appareil de service que a a été altérée, nous nous réservons le droit de le restaurer à son état d'origine et de charge de la réparation.

Pour un service en garantie - produits défectueux peut être renvoyé, port payé, avec une description du défaut de: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, Pour no-frais de réparation ou de remplacement à notre option.

Doivent notamment comporter la preuve de l'achat ou à la copie du projet de loi original de vente pour le renvoi du produit pour le service de garantie.

Veuillez appeler satisfaction de la clientèle au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant l'expédition.

- Pour un service en garantie, de suivre les instructions énoncées dans la garantie. Lors de la commande nouvelles pièces, assurez-vous que vous avez toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous sur notre numéro sans frais, le 1-800-288-4545 et nous dire au sujet de votre problème.
- Si nous vous demander d'envoyer la totalité ou une partie de votre appareil pour nous pour réparation ou remplacement, notre satisfaction de la clientèle représentant fournira un numéro d'autorisation de retour (ce nombre notifie notre ministère recevant à accélérer la réparation).Pack votre unité soigneusement dans un carton solide avec rembourrage suffisant pour éviter tout dommage parce que les dommages causés dans le transport maritime n'est pas couvert par la garantie.
- Imprimer vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour sur l'emballage.
- Écrire une lettre expliquant le problème. Inclure les éléments suivants : votre nom, l'adresse et le numéro de téléphone et d'une copie de l'original de la facture de vente. Fixez l'enveloppe scellée contenant la lettre l'intérieur de l'emballage.
- Assurer l'ensemble de la valeur du Nesco® windows qube 3 et navire prépayé pour:

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

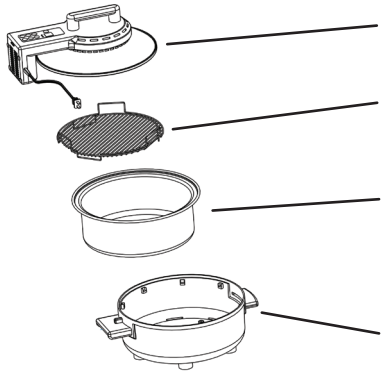
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. El aparato está diseñado para uso doméstico solamente. No está destinado para uso comercial.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con menor capacidad física, psíquica o sensorial, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
6. Desenchufe el aparato de toma de corriente cuando no esté en uso, antes del montaje o desmontaje de las piezas, y antes de limpiarlo.
7. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. No deje que cable colgando sobre el borde de la mesa o mostrador, o toque las superficies calientes.
11. No lo coloque en o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico o en un horno caliente.
12. No use aparato para otros de su uso previsto, como se describe en este manual.
13. No utilice esponjas metálicas sobre la superficie exterior del aparato.
14. Haga funcionar el aparato sólo cuando todas las piezas estén completamente conectados y asegurados.
15. Mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas cuando está en uso.
16. Extreme la precaución cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente o otros líquidos calientes.
17. No opere sin cubrir en su lugar.
18. Antes de retirar el tapón de salida eléctricos caseros, apague siempre el aparato con botón de PARADA.
19. Asegúrese de que el motor se detenga por completo y el cable de alimentación se retira antes de retirar o montar los elementos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe Polarizado: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pala es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe está pensado para que se adapten a polarizada sólo uno toma forma. Si el enchufe no encaja plenamente en la toma de corriente, revertir el enchufe. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe en modo alguno.

Cable corto Instrucciones: Un corto cable de suministro de energía es suministrada para reducir el riesgo de perdernos en o tropezarse con un cable más largo. Los cables de extensión puede utilizarse si se pone gran cuidado en su uso. Si se utiliza un cable alargador, la calificación de notable eléctrica del cordón debe de ser al menos tan grande como el de calificación eléctrica del aparato. El cable ya no debe ser organizado de tal manera que no enganchadas en el tablero en donde puede ser arrastrado por los niños o tropezar accidentalmente..

CARACTERÍSTICAS



Powerhead Assembly - Casas los componentes eléctricos y mecánicos.

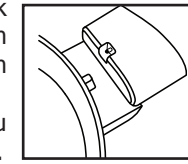
Cooking Rack - Ofrece dos niveles de cocción. Nivel más bajo de los alimentos más altos, la flip rack de nivel superior de aperitivos.

Liner Pan - Siempre use camisa pan cuando sale el chorro de agua horno 2. Forrado con revestimiento antiadherente para una fácil limpieza..

Base - Para el revestimiento del bastidor pan y oxidante. Siempre use base cuando se cocina.

OPERACIÓN

1. Después de limpiar todas las piezas y preparar la comida. Lugar rack con la comida dentro de la camisa y pan powerhead en posición elevada de base. Asegúrese de alinear la muesca de oxidante con el saliente de la empuñadura o la unidad no funcionará.
2. Cable de conexión a 120V toma de corriente de CA y programa tu horno ajustes y pulse la tecla de inicio para inicio de la cocción.



Las funciones del Panel de Control:

Display - Superior derecha dos dígitos que se refieren a la configuración del tiempo. Volverá a cero y automáticamente dejar de cocinar. En la parte superior izquierda es una luz de giro indica que la unidad está en funcionamiento. Los números indican inferior ajuste de temperatura del horno.

FAN SPEED - Pulse para controlar la velocidad del ventilador. HOLA para las carnes y los alimentos más grandes cargas. LO de aperitivos y recalentamiento.

UP arrow "∧" - Aumenta el tiempo o ajuste de la temperatura.

DOWN arrow "∨" - Reduce la cantidad de tiempo o ajuste de la temperatura.

TIME mode - Pulse para entrar en el TIME modo, ajuste usando las teclas de dirección. Se puede ajustar en cualquier momento antes o durante la cocción. Pulse START después de cada ajuste.

TEMP mode - Pulse para entrar en el TEMP modo, ajuste usando las teclas de dirección. Se puede ajustar en cualquier momento antes o durante la cocción. Pulse START después de cada ajuste.

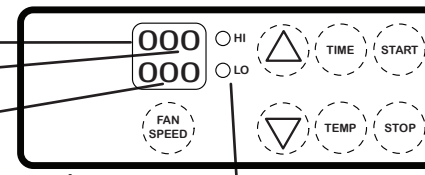
START button - Pulse para inicio de la cocción.

STOP button - Pulse una vez para realizar una pausa para cocinar. Volver a cocinar pulse el botón de arranque.

Señal de funcionamiento del ventilador (azul)

Ajuste de la Hora (verde) (0 - 99 minutes)

Ajuste de la temperatura (rojo) (200°F - 400°F)



Configuración de velocidad

OPERACIÓN

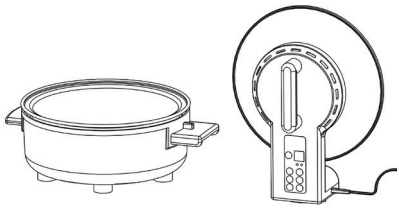
Configuración Predeterminada - Después de que el cable se ha enchufado a la toma de alimentación eléctrica la powerhead panel de control se muestra las configuraciones por defecto de tiempo cero, cero temperatura y baja velocidad del ventilador.

Ajuste tiempo de Cocción - Pulse TIME y, a continuación, el botón "∧" flecha arriba para aumentar tiempo de cocción y pulse "∨" flecha hacia abajo para reducir tiempo de cocción. (De 0 a 99 minutos) .El tiempo de cocción se puede ajustar mientras el horno está parada o durante la cocción. Pantalla mostrará tiempo de cocción. Cuando acabe el tiempo, en la pantalla parpadeará " 00" Y la cabeza de un minuto adicional. Una señal sonora se da cuando haya terminado. A continuación, puede extraer la powerhead y dejarlo a un lado en una superficie plana y estable.

Ajuste temperatura de Cocción -Presione TEMP y, a continuación, el botón "∧" flecha arriba para aumentar temperatura de cocción y pulse "∨" flecha hacia abajo para reducir temperatura de cocción. (Rango 200°F a 400°F). La temperatura de cocción se puede ajustar mientras que el horno esté parado, o durante la cocción.

Ajuste de la velocidad del ventilador - Pulse para cambiar a alternar entre alta y baja velocidad del ventilador. Círculo iluminado indica configuración actual. Se puede ajustar antes o durante la cocción.

Control Cocción - Una vez ajustes deseados se han hecho, presione el botón START para comenzar cocción. Para hacer una pausa, pulse la tecla STOP. El oxidante se puede dejar de lado en una superficie plana y estable (como se muestra en la figura) si desea comprobar los alimentos o agregar salsas o condimentos. Volver powerhead a su base y pulse INICIAR para continuar la cocción. Pulse y mantenga pulsado botón de parada para detener la cocción y restablecer la configuración predeterminada.



NOTA: Si el oxidante es eliminado en cualquier momento desde la base, dejará de funcionar. Powerhead siempre debe colocarse en la base para operar.

INSTRUCCIONES SOBRE CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Pulse y mantenga pulsado botón de STOP durante 5 segundos y saque el cable de la toma de corriente eléctrica. Permitir que todas las partes hasta que se enfríe por completo.
2. Limpie el oxidante con un paño húmedo y suave producto de limpieza suave. Secar con toalla suave. ***No sumerja nunca powerhead en agua u otros líquidos!***
3. Base limpia con un paño húmedo y suave y leve solución de limpieza o en la rejilla superior del lavavajillas. Enjuagar y secar completamente.
4. Limpiar la camisa Pan en remojo con agua y producto de limpieza suave durante varios minutos y limpiar con un paño suave o un cepillo suave. Enjuagar y secar completamente.
5. Limpiar Rack en remojo con agua y producto de limpieza suave durante varios minutos y limpiar con un paño suave o con un pincel. Enjuagar y secar completamente!
6. *NUNCA UTILICE LIMPIADORES AGRESIVOS O ESPONJAS METÁLICAS PARA LIMPIAR LOS COMPONENTES.*

CONSEJOS ÚTILES

- Rack en posición alta, como puesto en la camisa pan, traer alimentos más cerca de la fuente de calor y cocinar los alimentos, por lo general más rápido. Ver las tablas para recomienda posición de la cremallera.
- Rack en posición baja, como puesto en la camisa pan, mantener los alimentos lejos del calor y de las mejores para los alimentos más grandes. Ver las tablas para recomienda posición de la cremallera.
- Cuando los elementos pequeños para hornear, use un envueltos en papel de aluminio para rack que se perfora con un unos pocos orificios.
- Al cocinar los elementos individuales (es decir las papas al horno o pollo filetes), organizar alrededor del exterior de rack.
- Rack Pulverización con spray antiadherente limpieza aún más fácil. (No la tapa con spray antiadherente spray).
- Al cocinar los alimentos con alto contenido de humedad o contenido de grasa, powerhead quitar cuidadosamente para que se escape el vapor.
- Utilice el tiempo de cocción en tanto los gráficos y recetas como guía. Variables en tamaño de los alimentos y su espesor, los cambios de humedad o la altitud y sus preferencias personales para ver si todos tienen que ver con los tiempos de cocción.

GUÍA DE COCINA PARA ALIMENTOS

Una gran noticia snack los amantes! La corriente en chorro 2 horno hace grandes cantidades de deliciosos aperitivos en tan sólo unos minutos o para calentar rápidamente cantidades más pequeñas ahorro de energía en comparación con el uso del horno convencional.

ARTÍCULO	QTY	TEMP.	VELOCIDAD	TIEMPO	* RACK
Pechuga de Pollo, deshuesada	2 (5oz.)	400	Alta	8-9 min.	
Wieners, envuelta	5 (1 - 2 oz.)	375	Baja	5-6 min.	
Alimentos Congelados					
Camarones Empanizados	12 - 16 oz.	400	Baja	5-7 min.	
Queso Empanizado palos	10 oz. pkg	400	Baja	4-5 min.	
Empanadas de Pollo empanizado	4 (3 oz. ea.)	400	Alta	5-7 min.	
Los filetes de Pescado Empanados	4 (2 oz. ea.)	400	Baja	6-8 min.	
Los filetes de Pescado con Mantequilla	4 (2 oz. ea.)	375	Baja	10-12 min.	
Pollo filetes	4 (3 oz. ea.)	400	Baja	7-10 min.	
Rollos de Huevo	8 oz. pkg	400	Baja	4-5 min.	
Pizza pan Francés	12 oz. pkg	375	Baja	8-10 min.	
Pollo Frito	4 pcs. 8 pcs.	375 375	Alta Alta	10-12 min. 12-14 min.	
Pocket sandwiches	2	375	Baja	6-8 min.	
Microondas Salchichas o Hamburguesas	6	400	Baja	5-6 min.	
Mini Quiches	8.5 oz. pkg	375	Alta	4-5 min.	
Pizza	9 - 10 inch	375	Baja	8-10 min.	
Pot Pie	1 (8 oz.)	400	Baja	16-20 min.	
Sándwich Croissant	2 (4 oz. ea.)	350	Baja	10-12 min.	--
Para Hacer galletas o Tostadas Francesas	4 squares	400	Baja	3-4 min.	

* Rack en posición alta.

Rack en posición baja.

Español

GUÍA DE COCINA PARA CARNES

La nueva Jet Stream 2 Horno es perfecto para carnes debido a que el "ciclón" acción rápida cocción en jugos sears lo que permite que el fuera a brown en el interior permanece húmedo. Además de la excepcional sabor, el Jet Stream 2 El horno de cocción sin esfuerzo. No hay necesidad de ajustar la alimentación porque todas las partes o a la parrilla asar al mismo tiempo y debido a que el proceso es completamente no hay salpicado grasa o recipientes sucios para limpiar pollos.

La Jet Stream 2 Horno tan rápidamente que no hay una tendencia a cocinar los alimentos, especialmente las carnes. Recuerde que las carnes se seguirá para cocinar después del proceso de cocción se lleva a cabo.

ARTÍCULO	QTY	TEMP.	VELOCIDAD	TIEMPO	* RACK
Bacon	6 slices	400	Baja	5-6 min.	
Pollo Entero, Acuartelados	3 - 5 lbs.	400	Alta	30-45 min.	
Pechuga de Pollo con hueso	2 halves	400	Alta	15-18 min.	
Pechuga de Pollo deshuesada	4	400	Baja	8-10 min.	
Las Gallinas Cornish Game	1 (18 oz.)	375	Alta	25-30 min.	
Los filetes de pescado, empanadas	3 - 4 (3 oz.)	400	Baja	6-8 min.	
Hamburguesas de Carne de Vacuno Molida	2 - 4	400	Baja	5-8 min.	
Molida de Pavo Empanadas	4 - 5	400	Baja	10-12 min.	
Jamón filete	1 lb.	400	Baja	5-6 min.	
Salchicha Italiana	3 - 4	400	Baja	10-12 min.	
Chuletas de Cerdo, las chuletas	2 - 4	400	Baja	12-15 min.	
Filetes de salmón	2 - 3	400	Baja	10-14 min.	
Carne de res, carne	1/2 - 1 lb.	400	Alta	5-10 min.	
Pechuga de Pavo, Mitad	6 lb.	350	Baja	45 min.	

* Rack en posición alta.

Rack en posición baja.

GUÍA DE COCINA PARA HORTALIZAS

La Jet Stream 2 Horno ofrece una nueva y excitante técnica para cocinar verduras. "Aire" proporciona la fritura crujiente sabor de los alimentos fritos sin la grasa que tradicionalmente va junto a ellos. En las siguientes recetas descubrirá algunas aplicaciones interesantes de este nuevo proceso "Jet Stream 2 patatas", por ejemplo, es el equivalente a las papas fritas sin sentimientos de culpa. Además, usted puede preparar sus platos favoritos en una fracción del tiempo convencional, o para una comida completa, combinar verduras y carnes para la combinación ideas.

ARTÍCULO	QTY	TEMP.	VELOCIDAD	TIEMPO	* RACK
Acorn Squash, mitad	1(1 1/2 lb.)	375	Baja	15-20 min.	
Patata al Horno	3 (6 oz.)	400	Alta	40-45 min.	
Calabacín , mitad	3 - 4 med.	400	Baja	9-12 min.	
Verduras Empanadas	12 oz.	400	Baja	4-6 min.	
Soufflé de Maíz	12 oz.	375	Baja	15-20 min.	
Patatas Fritas	Una sola capa	400	Baja	14-16 min.	
Empanadas Hashbrown	4	400	Alta	12-14 min.	
Aros de Cebolla	9 - 10 oz.	400	Alta	10-12 min.	
Patatas gratinadas	11 oz.	375	Baja	14-16 min.	
Espinacas Soufflé	12 oz.	375	Baja	15-20 min.	
Lasaña de Verduras	10 oz. 21 oz.	375 375	Baja Baja	25-30 min. 35-40 min.	
Funda Vegetal	8 - 10 oz.	400	Baja	9-10 min.	

* Rack en posición alta.

Rack en posición baja.

Español

GUÍA DE COCINA PARA ALIMENTOS HORNEADOS

Cocción cuando, la Jet Stream 2 Horno combina lo mejor de ambos mundos. Proporciona la capacidad de tostado un horno convencional y la reducción del tiempo de un horno de microondas. Pasta Fresca son especialmente adecuadas y aumentar más de lo que en su horno. El movimiento circular de cocina "ciclón" crea un flujo de aire que empuja la masa hacia arriba provocando el aumento de volumen. Debido a la muy corto tiempo de cocción, es mejor no para precalentar el horno y el uso del ventilador baja cocción cuando una corteza para que no se forma muy rápidamente. Esto permitirá que el aumento óptimo e inhibir la superficie sea demasiado oscura, mientras que el interior alcanza la consistencia deseada. Utilizar ventilador de alta durante un minuto o dos si es necesario mor tostado.

ARTÍCULO	QTY	TEMP.	VELOCIDAD	TIEMPO	* RACK
Picatostes, 25mm sq.	2 - 3 cups	200	Baja	8-10 min.	
Mezcla las galletas de caída	6 - 8	400	Baja	6-8 min.	
Graham Cracker corteza	9 inch	375	Baja	4-5 min.	
Panqueques de Queso	4 - 6	375	Baja	8-10 min.	
Escalloped Manzanas	12 oz.	375	Baja	10-13 min.	
Tarta Completamente	1 (27 oz.)	375	Baja	14-17 min.	
Panecillo	4	375	Baja	4-6 min.	
Tarta corteza	9 inch	375	Baja	5-6 min.	
Hojaldre conchas	4 - 6	400	Baja	10-12 min.	
Galletas, refrigerados	8	400	Baja	6-8 min.	
Rollos de Canela	8	375	Baja	6-8 min.	
Galleta	10 - 12	375	Baja	5-8 min.	
Palos de Pan	6	375	Baja	5-8 min.	

* Rack en posición alta.

Rack en posición baja.

Español

APPETIZER RECIPES

Camarones Asados

250 mL gambas crudas peladas y limpias.
1 botella pequeña de salsa de barbacoa

Rosca de camarón 6 pulgadas pinchos de bambú y cepillo con salsa barbacoa. El rack ( ) recubiertos con antiadherente para cocinar en aerosol. Si lo desea, pulse STOP y hacer una pausa para cocción cepillo extra en camarones salsa durante los últimos 2 minutos de cocción.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO- 5 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - LO

Cocinar hasta que los camarones estén rosados y carne es blanco opaco. Servir inmediatamente.

Crostini con Mozzarella

250 mL grande tomate; sin pepitas y picados
250 mL queso mozzarella rallado
1 Tbsp. aceite de oliva
1/4 tsp. aceto Balsámico o vinagre de vino rojo
12 rebanadas pan francés 13 mm de espesor
1/8 tsp. sal
1 tsp. albahaca fresca picada.

Combine todos los ingredientes, excepto pan, y mezclar bien. Propagación mezcla uniformemente sobre rebanadas de pan y colocar en rack ( ).

CONFIGURACIÓN: TIEMPO- 6 mins.; TEMPERATURA - 350; VELOCIDAD- LO

Hornear en consecuencia o hasta que el queso se derrita. Servir inmediatamente.

Mini Nachos

1 bolsa grande de Tostitos®
1 grande tomate cortado en cubitos
450 mL queso de queso cheddar desmenuzado
1 cebolla amarilla a medio cocer; cortado en dados
1 Tbsp. jugo de limón
120 mL el cilantro finamente picado

Combine todos los ingredientes, excepto Tostitos®, y mezclar bien.

Extienda la mezcla en bolas y colocar en rack ( ).

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 5 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD- LO

Cocinar en consecuencia o hasta que el queso se derrita. Servir inmediatamente.

Espinacas Champiñones Rellenos

150 g. soufflé espinacas congeladas
40 g. migas de pan seco
240 mL queso suizo rallado
1/4 tsp. sal de ajo
1/3 tsp. Pimienta, a gusto
12 champiñones grandes piezas

Extraer soufflé de paquete y cortar por la mitad con un cuchillo afilado. Envolver en papel aluminio y volver a meterlo en el congelador, descongelar mitad restante a temperatura ambiente o en horno microondas con posición de descongelación. Revuelva en migas de pan, queso, sal de ajo y pimienta. Lavar los champiñones y los tallos. Picar los tallos y añadir a las espinacas mezcla. Tapas de setas cosas y colocarlas en un piso de 8 x 8 pulgadas o 10 pulgadas plato para hornear redonda.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 6 mins. TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - LO

Hornear hasta que doren ligeramente en la parte superior.

Español

ENTREE RECIPES

Salmón Asado

1 tsp. tomillo seco
1/4 tsp. ajo en polvo
2 tsp. jugo de limón
1/2 tsp. sal
1/4 tsp. pimienta molida fresca
1 Tbsp. aceite de oliva
4 pieces filetes de salmón

Combinar los ingredientes y deje marinar filetes de salmón en una gran bolsa con cierre de cremallera. Refrigere por 30 minutos. Coat rack con no-stick para cocinar en aerosol. Lugar filetes de salmón la parte más gruesa hacia el borde exterior del rack. ().

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 10 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - HI

Cocinar en consecuencia o hasta carne se torna escamosa.

Chicken Cordon Bleu

4 Pechuga de pollo deshuesada piezas mamas; la mitad y delgado.
4 finas rebanadas queso suizo
4 finas lonchas jamón cocido
1 tsp. aceite de oliva
75 g. migas de pan

Comienzo cada pechuga de pollo con jamón y queso. Ruede para arriba y seguro cada uno de ellos con palillos de dientes. Cepillo suavemente con un poco de aceite de oliva y el rodillo en pan rallado.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 10 mins.; TEMPERATURA - 350; VELOCIDAD- LO

En consecuencia o cocinar hasta que el pollo esté cocido blanco.

La Mazorca de Maíz

Retirar las cáscaras y seda.

Envuelva cada mazorca en papel de aluminio. (Agregar 1 cucharada agua lámina antes de proceder al sellado). El rack ( ).

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 18 mins.; TEMPERATURA - 375; VELOCIDAD- LO

Cocinar en consecuencia o hasta que el maíz esté tierna.

Pescado Harina

4 Los filetes de pescado blanco piezas
1 huevo
3 Tbsp. mantequilla derretida
1 harina cuadro
1 dash sal al gusto
1 dash pimienta al gusto

Placa circular de batir las claras de huevo con la mantequilla hasta que todo esté bien mezclado. Añadir sal y pimienta al gusto. Sumergir los filetes en la mezcla y rebozar en harina de maíz. Lugar de cremallera recubierta con no-stick spray. Coloque los filetes directamente en rack. ( ).

CONFIGURACIÓN: TIEMPO- 6 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - LO

Cocine hasta que los filetes son luz y escamosa.

ENTREE RECIPES

Dilled Zucchini

2 medio calabacín, cortar por la mitad y a lo largo
1 (200 g.) contenedor eneldo hierba
60 mL mantequilla derretida

Lugar calabacín directamente de cremallera y cepillo las mitades en ambos lados con mantequilla derretida o aceite de oliva. Espolvorear con eneldo hierba.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 9 mins. TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - HI

Cocinar hasta que oferta.

Salteado Italiano de Carne

340 g.. solomillo de buey; cortar 3 mm
60 mL aderezo Italiano
250 mL cuece los espaguetis
1/2 tsp. pimienta negra
3 pequeñas piezas calabacín cortados en rebanadas finas.
250 mL tomates cherry; mitad
1 Tbs. aceite de oliva
2 dientes de ajo picados.
1 tsp. queso parmesano rallado

Combinar steak strips, calabacín en rodajas, aceite, ajo y el pimiento en parte superior con cremallera bolsa. Agitar bien para cubrir uniformemente. Verter dentro de la camisa y saltear 4-5 minutos. Añada el tomate italiano las mitades y vestirse, cocinar 1-2 minutos más.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 28 mins.; TEMPERATURA - 350; VELOCIDAD - HI, then LO for last 5 minutes of cooking.

Servir la carne mezcla de spaghetti caliente y espolvorear con queso parmesano.

Tomates Rellenos Italiano

2 tomates grandes, reduciendo a la mitad
250 mL arroz cocido
60 mL romano queso rallado
1 Tbsp. la mantequilla o la margarina
1/2 tsp parsley flakes
1 diente ajo picado
1 dash sal al gusto
1 dash pimienta al gusto

Las mitades de tomate hueco. Combinar el arroz, 2 cucharadas queso, mantequilla, perejil, sal de ajo y pimienta. Revuelva suavemente y rellenar los tomates. Espolvoree queso restante de cada tomate. El rack ( ).

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 6 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - HI

Hornear hasta que doren ligeramente en la parte superior.

Jet Stream 2 Oven Patata

4 (150 g.) hornear patata
60 mL mantequilla derretida
60 mL queso parmesano rallado
sal al gusto
pimienta al gusto

Corte cada papa en sentido longitudinal. Cepillo todos los lados con mantequilla derretida. Espolvorear con queso parmesano, la sal y la pimienta.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 18 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD- HI

Hornear en consecuencia ligeramente hasta que se doren y licitación.

ENTREE RECIPES

Lemon Pepper Chicken

4 pechuga de pollo, pechugas
1 huevo batido
120 mL queso parmesano rallado
1 tbsp. pimienta de limón

Combinar queso parmesano y pimienta con limón; pollo dip de huevo y queso parmesano, y luego a la mezcla.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 15 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - LO

Cocinar hasta que se doren en consecuencia o.

Baquetas Pollo Pavo

10 Pollo pavo
3 Tbsp. salsa picante
60 mL salsa de soja

Combinar salsa de soja, salsa picante y baquetas en una bolsa zip superior. Dejar marinar en el refrigerador 1 - 2 horas. Retirar el pollo de la marinada y drenaje. Coat rack con spray antiadherente. Lugar baquetas de cremallera ( ).

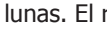
CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 36 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - HI

Cocine hasta que estén doradas baquetas.

DESSERT RECIPES

Almond Croissants

1 (45 kgs.) hojaldre, descongelado
2 tsp. azucarar
2 tsp. aqua
60 mL almendras molidas
1/2 tsp. extracto de almendra
1 yema de huevo; golpeado

Cocinar azúcar y agua en una cacerola pequeña hasta jarabe. Retire del fuego y añada las almendras y extracto; dejar que se enfríe. Rollo de hojaldre de 6 X 12 pulgadas y el rectángulo cortado en 16 triángulos. Propagación relleno en triángulos. Roll up del lado largo y dar forma de medias lunas. El rack (). Cepillo con yema de huevo y hornear.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 10 mins. TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD - LO

Cocinar hasta que estén doradas.

Manzanas al horno con Relleno Naranja

4 hornear las manzanas medianas
60 mL mermelada de naranja
60 mL almendras picadas
2 Tbsp. jugo de naranja
4 tsp. mantequilla blanda
1/8 tsp. canela
1/8 tsp. jengibre
2 Tbsp. amendras tajadas

Lavar las manzanas y núcleo; en una bandeja para hornear. Combinar mermelada de naranja, almendras picadas, el jugo de naranja, la margarina o mantequilla, canela y jengibre; de la materia las manzanas. Propagación mezcla restante en la parte superior de las manzanas cortadas en rodajas y cubrir con las almendras; presione suavemente. El rack ().

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 10 mins.; TEMPERATURA - 375; VELOCIDAD - LO

Hornear hasta que se dore en consecuencia.

DESSERT RECIPES

Rodajas de Piña al Horno

4 rodajas de piña
3 clara de huevo
4 tsp. Grosellas jalea o mermelada de frambuesa
1/4 tsp. zumo de limón
60 mL azucarar

Propagación rodajas de piña con jamón. Bata las claras de huevo y el zumo de limón hasta que burbujee. Beat gradualmente del azúcar hasta merengue es fuerte y brillante; el coco. Propagación de merengue piña.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 7 mins.; TEMPERATURA - 400; VELOCIDAD- LO

Hornear hasta que se dore en consecuencia.

Pincho Desayuno

1 (200 g.) Puede refrigerarse galletas, cortar en cuartos
3 Tbsp. Margarina o mantequilla derretida,
80 mL sugar
2 Medio las manzanas, 12 piezas
8 (30 g.) salchichas, cortadas en tercios
1/2 tsp. canela
12 pinchos de bambú

Rosca galletas, salchichas y las manzanas en brochetas. Cepillo con un poco de margarina y brochetas de canela y azúcar mezcla. El rack ( ).

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 7 mins.; TEMPERATURA - 375; VELOCIDAD - LO

Cocinar hasta que las galletas estén doradas.

Breakfast Sandwich

1 pkg. galletas de 5 grandes
60 mL espinacas
60 mL hongos secos
60 mL tomates secados al sol
4 los huevos con cáscara
1 jarra pequeña sándwich propagación

Colocar las galletas y los huevos con cáscara de cremallera ( ). Hornear galletas hasta que se doren los huevos y continuar la cocción 1-2 minutos para otro medio cocidos.

CONFIGURACIÓN: TIEMPO - 7 mins.; TEMPERATURA - 375; VELOCIDAD - LO

Cocinar hasta que las galletas estén doradas. Hace 5 sándwiches.

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este aparato está garantizado para un año de la fecha de compra original contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre daños transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado. Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no para uso comercial. Garantía no cubre uso comercial.

Su nuevo NESCO® aparato viene equipada con numerosas características de seguridad. Cualquier intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad hace que esta garantía nula y sin valor. En el caso que recibimos un aparato para el servicio que se ha alterado, nos reservamos el derecho a restaurarlo a su estado original y de cargos para la reparación..

Para servicio en garantía - productos defectuosos pueden ser devueltos, portes pagados, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, En caso de no cobrar reparación o sustitución en nuestra opción.

Debe incluir el comprobante de compra o copia del original del proyecto de ley de venta cuando devuelva el producto por un servicio de garantía.

Satisfacción del Cliente Por favor llame al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de su envío.

- Para el servicio durante el período de garantía, siga las instrucciones establecidas durante el período de garantía. Al ordenar piezas nuevas, asegúrese de que usted siempre menciona el número de modelo del producto.
- Llame a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 y cuéntenos acerca de su problema.
- Si queremos darle instrucciones para enviar a todos o parte de su aparato a nosotros para la reparación o reemplazo de Satisfacción del Cliente, nuestro representante le proporcionará un número de Autorización de Devolución (este número notifica a nuestro departamento receptor para acelerar la reparación). Service Pack su unidad cuidadosamente en una caja de cartón resistente con suficiente margen para evitar daños porque los daños causados en el envío no está cubierto por la garantía.
- Imprimir su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución de los envases de cartón.
- Escribir una carta explicando el problema. Incluyen los siguientes: su nombre, dirección y número de teléfono y una copia de la factura original de venta. Adjuntar el sobre sellado con la carta dentro de la caja
- Asegurar el paquete para el valor de la NESCO® aparato y buque de prepago:

The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, WI 54241, USA

NESCO®

American Harvest®

For accessories and additional products, visit us at
opencountry.com or nesco.com

Customer Satisfaction™

1 - 800 - 288 - 4545

Part No. 67346 ©2014 The Metal Ware Corporation
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part